



Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Chardonnay
Vitigno:	Chardonnay 100%
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci)
Vigneti (anno impianto):	2800 mq (2012), 6 cloni di Chardonnay diversi
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 13.9.2021 - 14.9.2021
Resa:	600 g/mq
Pressatura	soffice, in riduzione (in una pressa a tamburo chiuso, sempre sotto azoto)
Fermentazione alcolica:	a temperatura controllata che va da 14°C a 18°C per ca. 30 giorni
Fermentazione malolattica:	no
Affinamento:	in vasche d'acciaio per 8 mesi sui lieviti fini
Acidità totale:	5,34 g/l
Zuccheri riduttori:	0,71 g/l
Estratto secco netto:	18,9 g/l
Alcool effettivo:	15,58% vol
Imbottigliamento:	26.8.2022
Sistema di chiusura:	tappo marchio diam10, garantito 10 anni www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1500 bottiglie da 0,75 l